

MELO DI CUTIGLIANO

Daniela e Valter, che hanno fatto diventare realtà un sogno

«TRE ANNI fa, prima che nascesse Martina, fece tanta di quella neve che rimanemmo bloccati quassù per giorni... e si stette così bene nella nostra casa col fuoco acceso nel camino e tanto silenzio intorno. Se uno si sa arrangiare e s'accontenta, non c'è mica bisogno di andare in giro». Quando li intervistammo 6 anni fa nel grande casone accoccolato a 1.200 metri sui prati dei Taufi sopra Cutigliano che da anni gestiscono in concessione dalla Comunità montana, Daniela Pagliai e Valter Nesti ci

confessarono il loro sogno ambizioso: imbottigliare il latte da soli e poi andare giù a venderlo a Pistoia. Insormontabili ostacoli tecnici hanno impedito quel progetto, ma il 13 luglio Daniela e Valter, giovani eppure già veterani di questa vita, hanno coronato comunque un sogno aprendo un modernissimo caseificio con annesso negozio di vendita ricavato nell'antica stalla restaurata che sta davanti alla vecchia casa di famiglia dove vivono nei mesi invernali, poco sopra il Serrettone. Ci trovate tutti i tipi

di pecorini e un delizioso yogurt che loro fanno lavorando il latte prodotto giornalmente da una quindicina di grosse mucche brune di razza alpina. Su ai Taufi Daniela e Valter mettono a disposizione dei turisti anche un mini appartamento (2 camere con 5 posti letto, cucina, salottino e servizi): colpo d'occhio su un panorama micidiale, silenzio, aria buona, cibi genuini, tanti itinerari per passeggiate o trekking anche da famiglie. E la calda, discreta accoglienza dei due padroni di casa.

STORIE DI MONTAGNA

«Ma noi restiamo quassù»

I giovani che hanno scelto di fare i pastori, gli allevatori, i casari, gli apicoltori...

di CESARE SARTORI

«**I**NO INVIADARE gli altri? Sono loro che dovrebbero invidiare la vita che faccio io». La pensano così Simone e Lorenza, Flavio, Daniela e Valter, Andrea, Giulio, Daniele, Fabrizia, Paola, Paolo. L'età va dai 39 anni di Valter Nesti in giù ai 13 di Andrea Signorini. Sono i giovani che hanno scelto di vivere e lavorare sulla montagna pistoiese, continuando le attività dei padri o riprendendo quelle di nonni e bisnonni: pastori, casari, allevatori, apicoltori. Tutti con telefonino e sito Internet, ma la loro resta una vita dura e di sacrifici, la fatica è tanta, senza orari, soddisfazioni scarse e col contagocce (giusto quando alla festa dei pastori al Melo di Cutigliano vedono i banchetti coi loro prodotti di alta qualità presi d'assalto da centinaia di golosi accorsi da mezza Toscana). La montagna si spopola, i giovani se ne vanno e non ne vogliono sapere? È vero, ma non del tutto. Alcuni hanno scelto di restare. Si sono consorziati (hanno appena inaugurato un portale Internet: www.montagnevallidipistoia.com), sono sostenuti da Provincia e Comuni, possono soprattutto contare sull'appoggio di due figure fondamentali: Damiano Corrieri, decano dei pastori di quassù, e Renzo Malvezzi, infaticabile direttore delle associazioni senza la cui dedizione, lungimiranza e ostinazione non avrebbero probabilmente fatto molti passi avanti. Ma nella stalla, alle 5, ci vanno loro e le 12-14 ore di lavoro (quando va bene, perché se la mucca partorisce mica puoi lasciarla sola) se le ciucciano loro. Estate o inverno, perché quassù, con le stagioni, cambia solo il tipo di lavoro, non la mole. Ecco qualcuna delle loro storie.

LE MUCCHE DI SIMONE

«Le vacanze? — un mezzo sorriso allarga il volto intenso di Simone Gianni, 33 anni, allevatore a Roncobrocciol, riflessioni acute e parole ben soppesate —. Io le faccio al lavoro». Lui — un fratello che fa l'attore di teatro a Genova e un altro laureato in economia e commercio —, dopo aver piantato a metà il liceo scientifico ha fatto un po' di tutto, anche il manovale, prima di decidersi a continuare la tradizione di famiglia: nonni paterni e materni allevatori o



LORO NON SE NE VANNO Nella foto, giovani che hanno scelto di vivere e lavorare in montagna. Sotto: a destra Simone Gianni; a sin. Michael e Andrea Innocenti

mezzadri. Fa nascere e vende o macella bestie di qualità. Con la sua compagna Lorenza, titolare dell'agriturismo *Il Butale*, condividono la stessa passione per una vita diversa e fanno sinergia. «Ho cominciato 8 anni fa, nel 2000, quando infuriava "mucca pazza". Chiunque avrebbe detto che era una follia, ma la Provincia ci ha creduto e Renzo (Malvezzi, ndr.) mi ha sostenuto. Ora ho 60 fattrici di razza chianina o limousine, un paio di tori pregiati, una decina di esemplari di maiali di razza rosa o di cinta senese e poi anche fattrici di razza avellinese per i cavalli. Quando cominciai mi disse: "Chiedi consiglio a un anziano allevatore... e poi fai tutto l'opposto" — scherza Simone —. Ho dovuto imparare in fretta, perché gli errori possono costare cari: sbagliare i foraggi oppure, quando le bestie sono allo stato semibrado, non accorgersi che una vacca sta per partorire. D'estate alle 5-5.30 sono già nella stalla ad accudire le mucche più giovani che vanno tenute al chiuso per evitare che il toro le monti troppo in anticipo, poi sfalci e taglio del bosco più tutti gli altri lavori perché qualcosa da fare c'è sempre; d'inverno lavoriamo la carne

macellata. Vendo solo a privati su prenotazione. Idem per i suini: da novembre a marzo vendita dei maialini e lavorazione delle carni: salami, porchette... Tutto coi ritmi e i tempi di una volta, non siamo e non vogliamo essere una catena industriale. Qualcuno dice: Simo 'o che la fai tanto lunga, un maiale è un maiale no? No. Dipende da come è tirato su. Io non faccio fiere perché se ci vado chi sta a casa a badare alle bestie?». Qualche volta avrai dei rimpianti, dei rimpianti. «Quando m'alzo ogni mattina — risponde — non mi pesa mai cominciare a lavorare, penso che sia la cosa più bella che mi può capitare quel giorno».

LE CAPRE DI ANDREA

«Sono come mucche in miniatura — spiega Andrea Innocenti, classe 1970, babbo nonno e bisnonno allevatori, parlando delle sue 38 capre di razza svizzera-valesana che alleva in una ventina di ettari recintati dalle parti delle Torri di Popiglio —, molto più gestibili delle altre razze: dove le metti stanno. Avevo anche le pecore ma le ho date via: hanno bisogno di pascolo, mentre le capre sono più selvatiche e s'arrangiano da sole». Anche Andrea, che fa questo mestiere da una ventina d'anni, ha saputo fare l'imprenditore di sé stesso e auto-promuoversi: le pregiate carni dei suoi capretti da un paio d'anni le vende, insieme ad altre leccornie della montagna (pollame tirato su a dovere, formaggi, miele, marmellate) nel

negozietto che gestisce con la moglie Sabrina Piccinetti in piazza della Lima. Gli danno una mano anche il babbo e, quando non va a scuola, il figlio Michael. «La carne delle mie bestie è buona perché l'orzo e il granturco che mangiano li cresco io personalmente», sottolinea con orgoglio. Macella dal Savigni a Pavana e vende capretti maschi e femmine per selezione. Pur facendo altri lavori, dal bisnonno in qua in casa Innocenti hanno sempre avuto capre o pecore e fatto il formaggio. Lui questa vita ce l'ha nel sangue. «È passione, la mia — spiega Andrea, che oltre a badare alle sue di bestie fa anche l'operaio specializzato-tuttofare nell'allevamento Lazzi di Lizzano Pistoiese —. Non lo fo' certo per soldi. Se si fanno le cose con passione, i risultati vengono da sé e qualche euro in mano ti resta; certo, se cominci a guardare ogni momento l'orologio, a pensare solo a far festa o andare in vacanza, risultati ne ottieni pochi. E che senza le mie capre mi sembra che mi manchi qualcosa; prima fo' mangiare loro e poi mangio io, se mangio... Pentito? Mai più, anzi penso di ingrandirmi. Non crediate però che

faccia l'eremita, eh: se voglio andare al mare, al cinema o a divertirmi ci vo'; magari 2-3 giorni perché qui c'è bisogno di me, ma qualche domenica porto la famiglia a giro, magari a Viareggio, con la mia Renault 5 turbo vecchia di 20 anni!. Per me tutti i giorni è festa, mica solo il sabato e la domenica come per tutti gli altri. Nella vita sapendosi accontentare e imparando a godere di quel che si ha, si arriva a farsi contenti».

LE API DI FLAVIO

«Io per le api ho sempre avuto una vera passione», racconta Flavio Petrucci, 32 anni, che 10 anni fa decise di continuare la tradizione dell'azienda di famiglia al Melo dopo aver lavorato agli impianti di risalita di Abetone («Ma non faceva per me»). Ora ha 350 arnie e ogni anno, da aprile a giugno, fa la transumanza delle api. Eh sì, perché, ci spiega Flavio, «per fare il miele d'acacia, il più pregiato, bisogna prima portare tutti gli alveari giù a Pistoia dove l'acacia fiorisce un mese prima e poi riportarli su in montagna. Faccio 20 chili di miele ad alveare, ci tiro fuori da campare ma certo non si diventa ricchi. Anche perché i costi sono alti: un'arnia completa costa fino a 200 euro. Sì, potrei alzare un po' i prezzi, ma non m'interessa. Vendo direttamente qui in azienda a metà del prezzo che fanno i negozi e la qualità è garantita».

I CUGINI DI MONTAGNA

Paolo Ricci ha 17 anni e anche lui è figlio d'arte: la mamma Luana Pagliai, famiglia di pastori, è presidentessa del Consorzio montagne e valli di Pistoia e alla Buca di Cutigliano ha 160 pecore e una trentina di capre (d'estate all'alpeggio sotto il Libro Aperto), producono il pecorino a latte crudo e hanno un piccolo agriturismo (tre graziosi appartamenti battezzati coi nomi boschivi di *Acerò*, *Castagno* e *Noce*). «Io facevo il Pacinotti a Pistoia — spiega Paolo —, ma ho mollato in aprile; di studiare non mi andava proprio. Invece m'attira moltissimo l'idea di lavorare nell'azienda di famiglia. Stare intorno alle bestie... ci son nato in quest'ambiente, mi garba starci. Anche mia cugina Linda, che ha la mia età, la pensa come me e penso che tutt'e due faremo così».

